

Session 2015	Code : 50022136	Page : 6 / 7
Examen : CAP Pâtissier		Durée : 7 heures
Épreuve : EP2 – Fabrication de pâtisseries		Coefficient : 11
<b>SUJET 1</b>		

**FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Viennoiserie (pâte levée feuilletée)**

**16 pains au lait**

Recettes (à titre indicatif)	Progression :
<p><u>Pâte à pain au lait :</u>            Farine de Gruau 500 g            Poudre de lait 40 g            Sel 10 g            Sucre 50 g            Levure biologique 20 g            Œuf entier 100 g            Beurre 100 g            Eau 200 g</p> <p><u>Dorure :</u>            Œuf entier 50 g</p> <p><u>Garniture :</u>            Sucre grains (casson) 150 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à pain au lait (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 pièces</p> <p><u>FACONNER</u> : en forme de navettes</p> <p><u>APPRÊTER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER</u>, couper aux ciseaux</p> <p><u>PARSEMER</u> : de sucre en grains (casson)</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<b>Croquis</b>	